




REPAS CANTINE SCOLAIRE DU 17 SEPTEMBRE AU 28 SEPTEMBRE 2018




LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE EN CANTINE POUR CHAQUE MENU. MERCI DE NOUS SIGNALER TOUT ENFANT ALLERGIQUE.

Lundi 17 septembre	Mardi 18 septembre	Mercredi 19 septembre	Jeudi 20 septembre	Vendredi 21 septembre
<p>Beignets de calamars</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Pommes de terre vapeur mayennaise</p> <p>Fromage</p> <p>Fraises bio Méniloise</p>	<p>Râpé de céleri et carottes bio</p> <p>Rôti de porc mayennais</p> <p>Haricots blancs et rouges</p> <p>Fromage blanc vanille - fraise</p>	<p>Wrap au thon</p> <p>Filet de merlu meunière</p> <p>Écrasé de patates douces</p> <p>Fromage</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>Taboulé de boulgour et haricots verts</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Tortis aux légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Sundae chocolat</p>	<p>Macédoine / râpé de la mer / mayonnaise</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Fromage</p> <p>Crêpe au sucre</p>
Lundi 24 septembre	Mardi 25 septembre	Mercredi 26 septembre	Jeudi 27 septembre	Vendredi 28 septembre
<p>Mini croque monsieur</p> <p>Sauté de lapin à la moutarde</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade méniloise bio aux noix</p> <p>Jambon roulé aux champignons</p> <p>Macaroni bio azéenne</p> <p>Yop à boire</p>	<p>Cake aux courgettes et chèvre frais</p> <p>Roti de veau Ebly au chorizo et tomates</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux prunes</p>	<p>Concombre à la grecque</p> <p>Gratin de pommes de terre façon bolognaise</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Melon</p> <p>Grignotte de poulet aux herbes</p> <p>Mousseline de céleri</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>

Code alimentaire

-  Fruits ou légumes cuits
-  Laitage
-  Viande ou poisson

-  Glucides

-  Féculent
-  Fruits ou légumes crus
-  Lipides

Toutes les viandes sont d'origine française
Tous les fruits et légumes proviennent de circuits courts (Grand Ouest) et/ou sont bio

|